MANUAL DEL USUARIO

Parrilla de Carbón Pro Deluxe™

Modelo 2727 / D27272 / E27272

Para efectos de Garantía, guarda tu recibo con este manual.

ATENCIÓN AL CLIENTE
1-912-638-4724
Service@CharGriller.com

Lo contenido en este manual es Marca Registrada y Propiedad con Derechos de Autor de Char-Griller | A&J Manufacturing. Está terminantemente prohibido utilizar la información suministrada en este manual sin el consentimiento de Char-Griller y/o A&J Manufacturing.

™ & © Char-Griller / A&J Mfg.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES ANTES DE ENSAMBLAR Y UTILIZAR SU PARRILLA.

- Para uso al aire libre sola-mente
- Tenga cuidado cuando ensamble y utilice su parrilla para evitar raspones y cortes con los bordes cortantes.
- No utilice gasolina, kerosén ni alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos o productos similares podría causar una explosión que ocasionaría lesiones físicas graves.
- Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la parrilla. La supervisión es necesaria y no desatienda la parrilla cuando esté en uso. Tenga cuidado cuando mueva la parrilla de lugar para evitar manchas. Mantenga la parrilla al menos a 15 pies de distancia de cualquier material combustible (terrazas, edificios, cercas, árboles, arbustos, etc.).
- Tenga mucho cuidado cuando agregue carbón y/o leña.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso o cuando contenga carbón o cenizas calientes.
- No coloque la parrilla cerca de líquidos inflamables, gases o donde pueda haber vapores inflamables.
- Tenga cuidado debido a que las llamas pueden producir una llamarada cuando el aire puro entra repentinamente en contacto con el fuego. Cuando abra la tapa, mantenga las manos, la cara y el cuerpo alejados del vapor caliente y de las llamaradas.
- ADVERTENCIA: Para evitar lesiones, guantes u otros artículos de protección deben utilizarse al tocar las suspensiones de pan de ceniza.

PROPUESTA 65 ADVERTENCIA :

ADVERTENCIA: Este producto y subproductos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que el Estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.

P.O. Box 30864
Sea Island, GA
31561
912-638-4724
www.CharGriller.com

Información sobre la garantía – Parrilla de carbón

Char-Griller® reparará o reemplazará cualquier pieza defectuosa de sus parrillas/ahumadores hasta por el período de un año a partir de la fecha de compra. Char-Griller® también reparará o reemplazará la carcasa (mitad inferior) de sus parrillas/ahumadores por un período de hasta cinco años si el óxido o las quemaduras han traspasado el metal. Char-Griller® reparará o reemplazará cualquier pieza defectuosa de las cámaras de combustión laterales hasta por el período de un año a partir de la fecha de compra.

Es posible que se le solicite la prueba de compra, prueba de la fecha de compra y la devolución prepagada del artículo en cuestión. El uso inadecuado, el abuso o el uso comercial anulan todas las garantías. La pintura/acabado no están garantizados. Los productos no están garantizados contra el óxido.

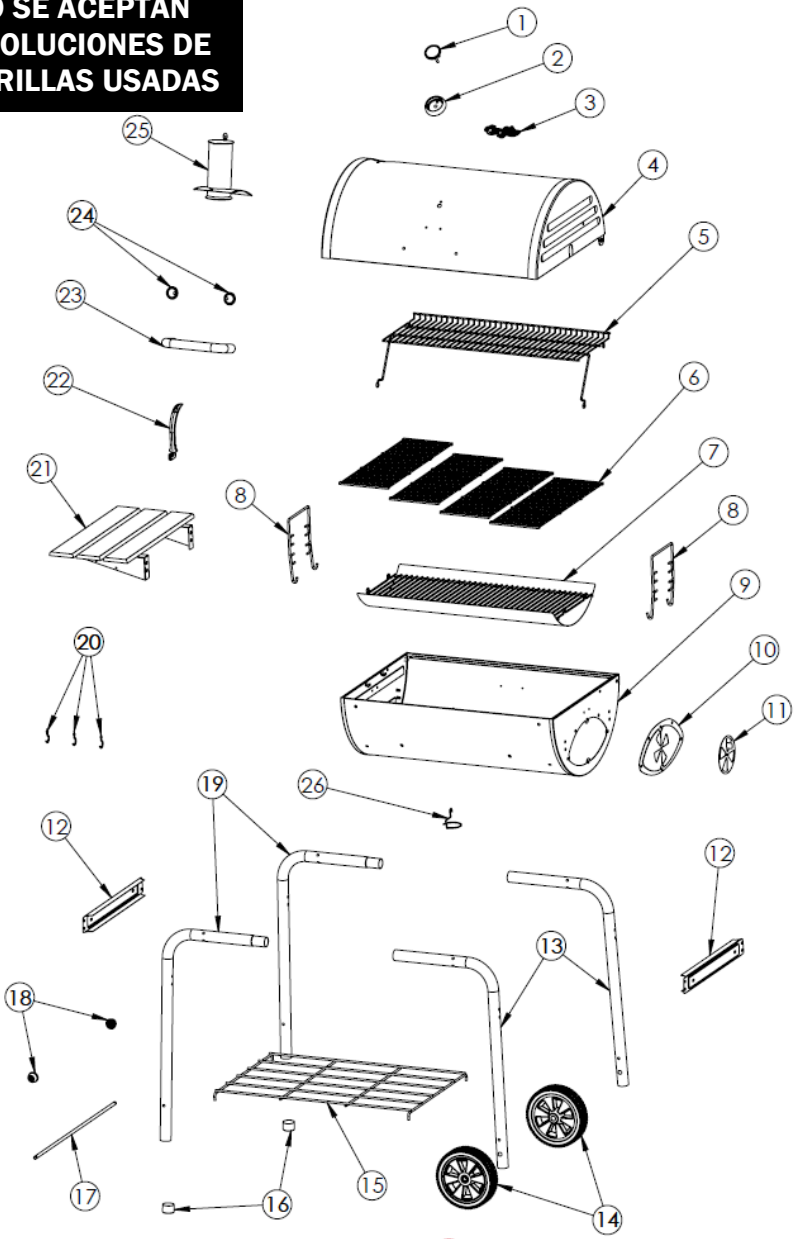
La garantía ampara el reemplazo de las piezas defectuosas únicamente. La fábrica no será responsable de los daños que pudiesen ocurrir por accidentes, alteración, mal uso, abuso, ambientes hostiles, instalación inadecuada o instalación que no esté de acuerdo con la normativa local de servicio a la unidad.

Esta garantía limitada no ampara los raspones, abolladuras, corrosión o decoloración por el calor, los limpiadores abrasivos o químicos, así como tampoco los componentes utilizados en la instalación de la unidad.

Guarde su recibo para todos los reclamos en garantía.

™ & © Char-Griller / A&J Mfg.

NO SE ACEPTAN DEVOLUCIONES DE PARRILLAS USADAS



¡ESPERE! ¡LLAME PRIMERO A ! NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.

LLAME AL (912) 638-4724. Este producto ha sido fabricado según las más altas normas de calidad. Llámenos si tiene alguna pregunta que no figure en estas instrucciones o para obtener información sobre el servicio técnico.

Tener un número de serie de su parrilla (que se encuentra en la parte posterior de la caja de la parrilla o en la pierna) cuando se llama.

™ & © Char-Griller / A&J Mfg.

(Herramientas No incluidas)

Pinza **y llave para tuercas de 7/16 pulg.**

Hardware: 551049

PERNO-¼-20 x 2" .....2 U.

PERNO-¼-20 x 1 3/4 " ....12 U.

PERNO-¼-20 x 3/4" ..... .2 U.

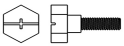
PERNO-¼-20 x ½" BOLT.... 7 U.

ARANDELA PLANA ¼".....2 U.

TUERCA HEXAGONAL ¼-20....25 U.

ARANDELA DE PRESIÓN ¼"....1 U.

PASADOR DE CHAVETA .....4 U.


PASADOR DE BISAGRA.....2 U.

CAPUCHONES.....2 U.

PUNTO	CANTIDAD	PARTE NOMBRE
1	1	TERMÓMETRO
2	1	ARO DE MONTAJE
3	1	PLACA CON EL LOGO
4	1	CUBIERTA
5	1	REJILLA PARA CALENTAR
6	4	REJILLA PARA COCINAR
7	1	BANDEJA DE CENIZAS
8	2	COLGADOR PARA LA REJILLA DEL FOGÓN
9	1	CARCAZA DE LA PARRILLA
10	1	PLACAS DE RELLENO
11	1	AMORTIGUADOR CIRCULO
12	2	SOPORTE DE LA PATA
13	2	PATA CORTA
14	2	RUEDA
15	1	UNA REJILLA DE METAL
16	2	TAPA DE LA PIERNA
17	1	EJE
18	2	CAPUCHONES DEL EJE
19	2	PATA LARGA
20	3	GANCHO PARA UTENSILIOS
21	1	REPISA LATERAL
22	1	RALLAR LEVANTADOR
23	1	MANIJA DE LA CUBIERTA
24	2	ENGASTE, ASA DE LA CUBIERTA
25	1	CHIMENEA
26	1	SOSTENEDOR DE TAZA DE GRASA

™ & © Char-Griller / A&J Mfg.

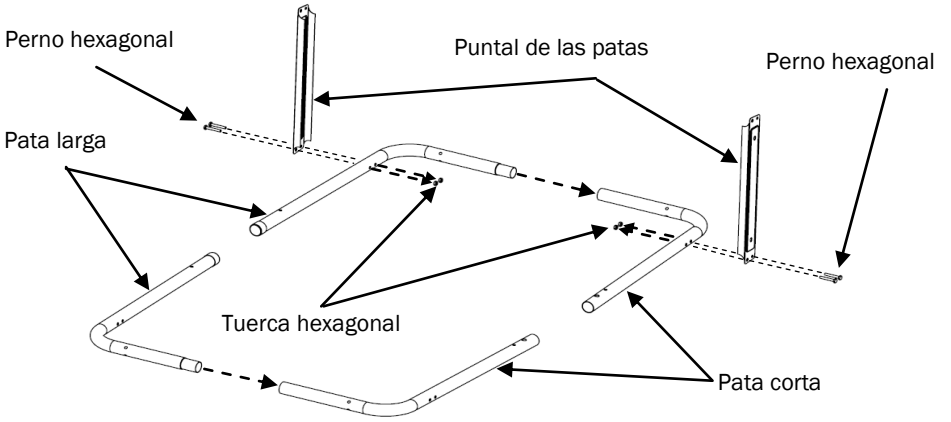
Página en blanco para las notas

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

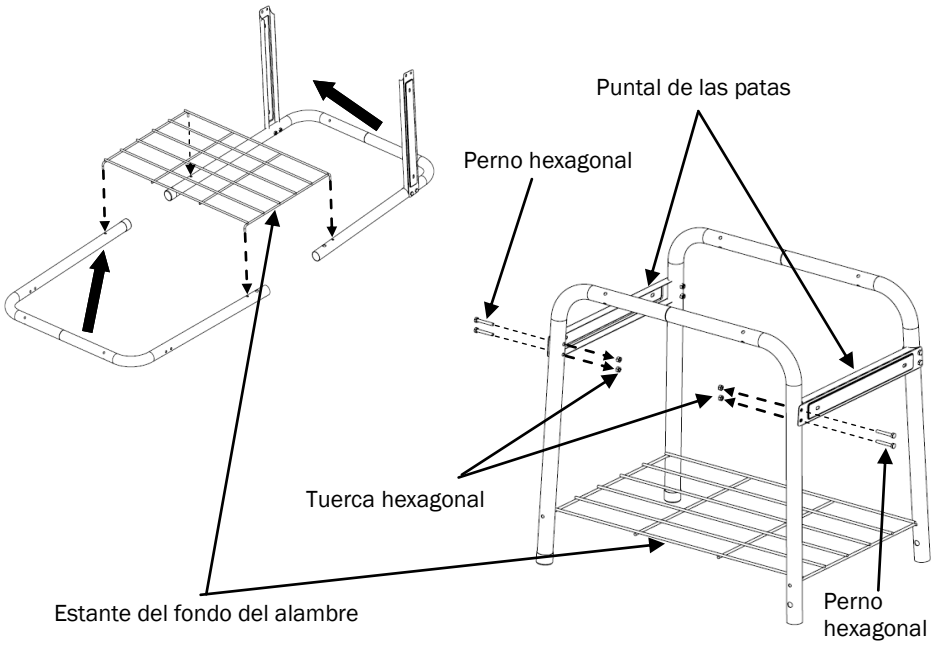
Lea todas las instrucciones y advertencias de seguridad detenidamente antes de ensamblar y utilizar su parrilla.

CONSEJO IMPORTANTE: NO AJUSTE NINGUNA TUERCA NI PERNO HASTA QUE LA PARRILLA ESTE TOTALMENTE ENSAMBLADA.

Paso 1: Montar las piernas largas, patas cortas y muletas como muestro a continuación entonces seguro las muletas a un conjunto de largos de la pierna y pata corta con 4 pernos hexagonales y 4 tuercas hexagonales.

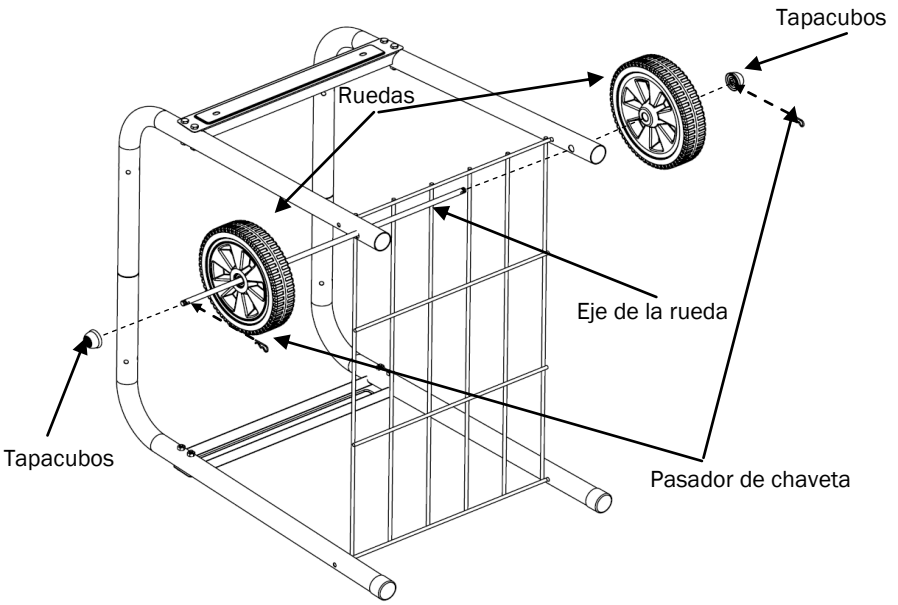


Paso 2: Instalar rejilla inferior mediante la colocación de los ganchos de cuatro esquinas dentro del agujero en cada pierna y luego gire los ensambles de las patas hacia arriba y asegure las muletas al otro lado del conjunto de pata larga y pata corta.

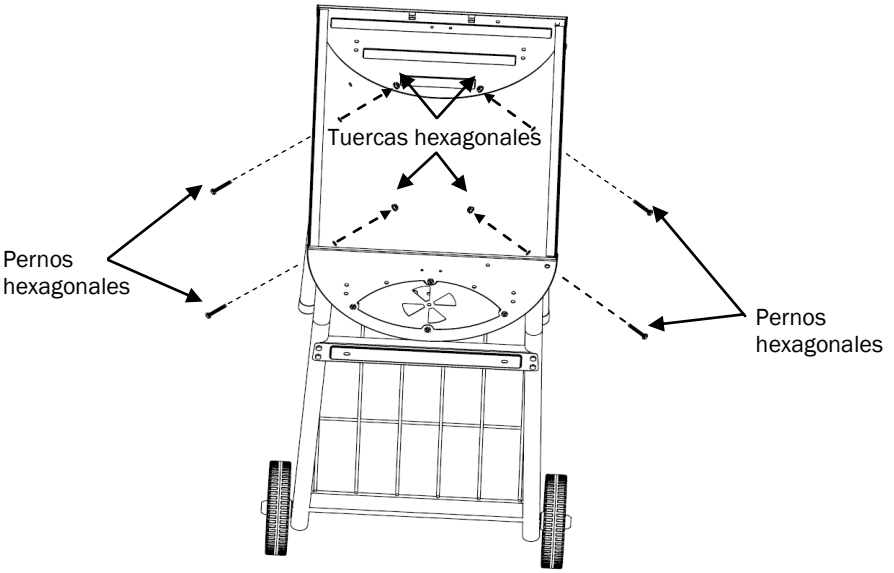


™ & © Char-Griller / A&J Mfg.

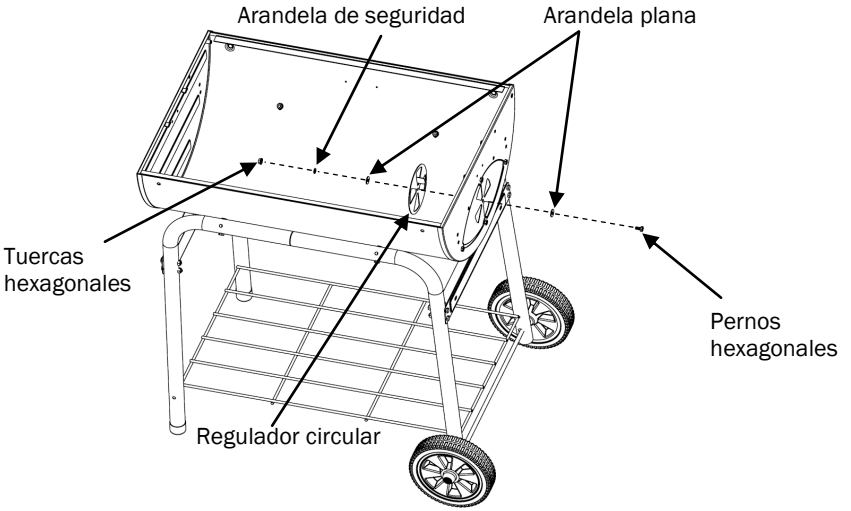
Paso 3: Coloque el ensamble del carrito con las patas largas en el piso e instale las ruedas y el eje de las ruedas. En un lado del eje inserte el pasador de chaveta en el agujero del eje y coloque el tapacubos a presión. Coloque una arandela plana y una rueda en el eje y deslice el eje a través de los agujeros en las patas cortas y el anaquel inferior. Concluya el ensamblaje colocando la otra rueda y la arandela plana en el eje e insertando el pasador de chaveta y colocando a presión el tapacubos.



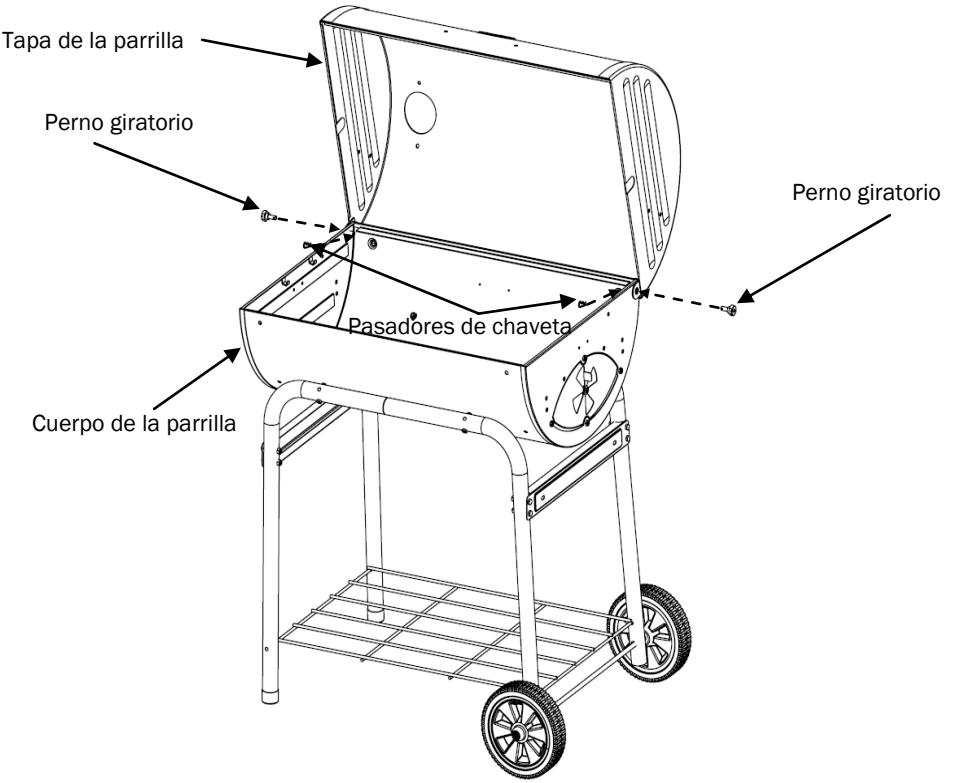
Paso 4: Fije el cuerpo de la parrilla al ensamble previo del carrito utilizando cuatro pernos hexagonales de 1 3/4" y cuatro tuercas hexagonales. Los pernos deben pasar a través de la pata, el cuerpo de la parrilla y luego se deben ajustar con las tuercas hexagonales desde el interior del cuerpo de la parrilla.



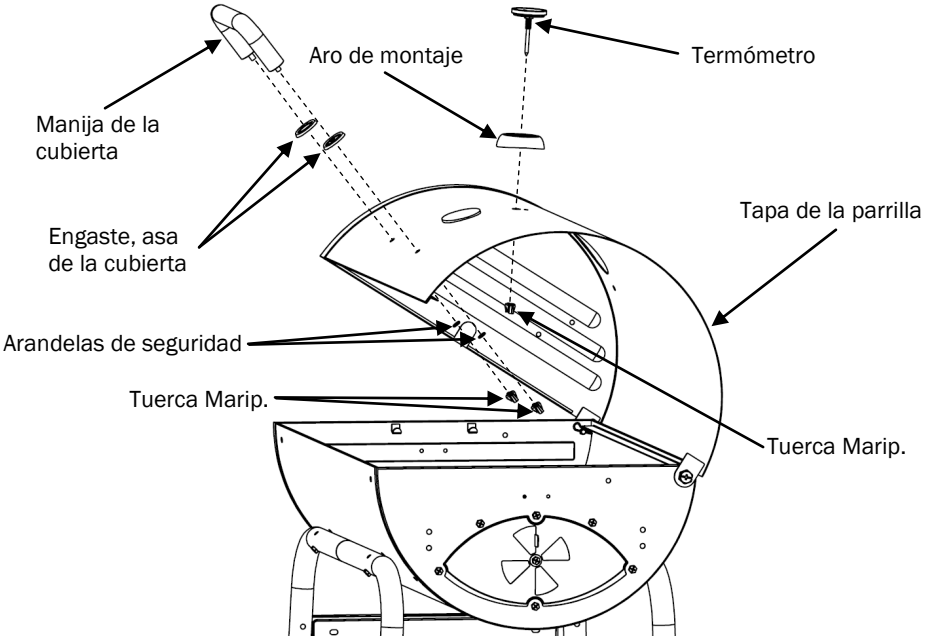
Paso 5: Fije el regulador circular de flujo de aire al costado del cuerpo de la parrilla con un perno hexagonal, dos arandelas planas, una arandela de fijación y una tuerca hexagonal.



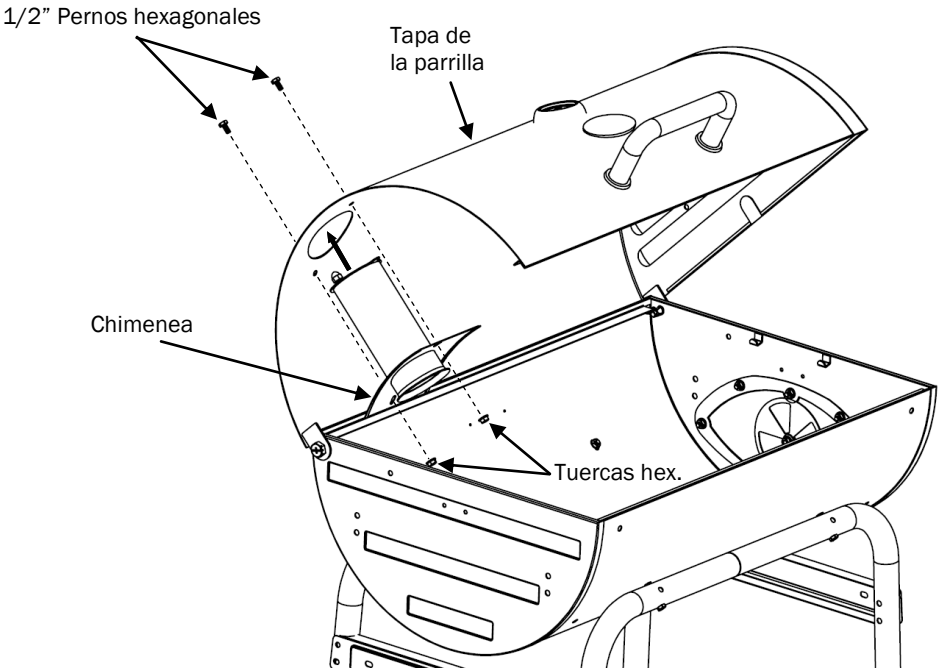
Paso 6: Fije la tapa de la parrilla al cuerpo de la parilla usando los dos pernos giratorios y los dos pasadores de chaveta que se suministran.



Paso 7: Inserte el termómetro a través de la luneta del termómetro y luego a través del orificio en la campana de la parrilla (de fuera) y asegure con una tuerca de mariposa. Introduzca el asa de la campana a través del bisel de la manija y campana Grill (desde afuera) entonces a través de las arandelas de bloqueo luego fijar con manejar las tuercas de mariposa, vea abajo.

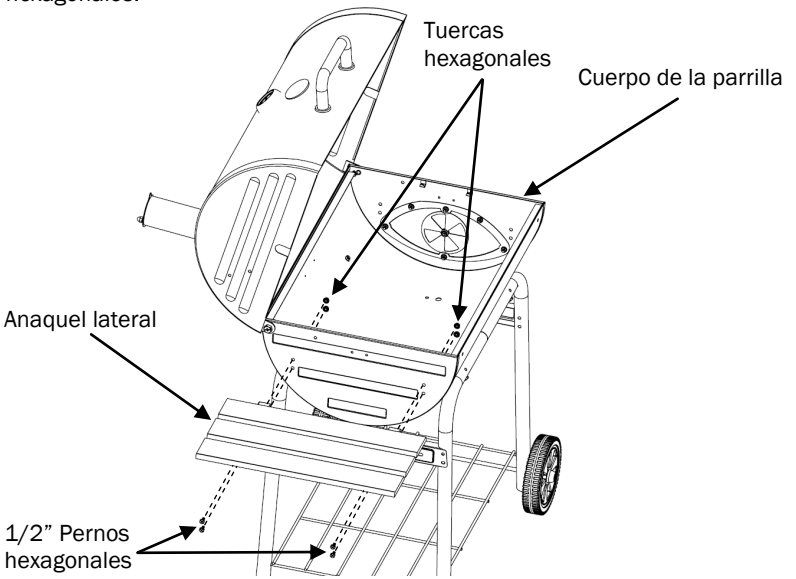


Paso 8: Inserte el ensamble de la chimenea a través del agujero de la tapa de la parrilla desde el interior de esta y fíjelo con dos pernos hexagonales y dos tuercas hexagonales.

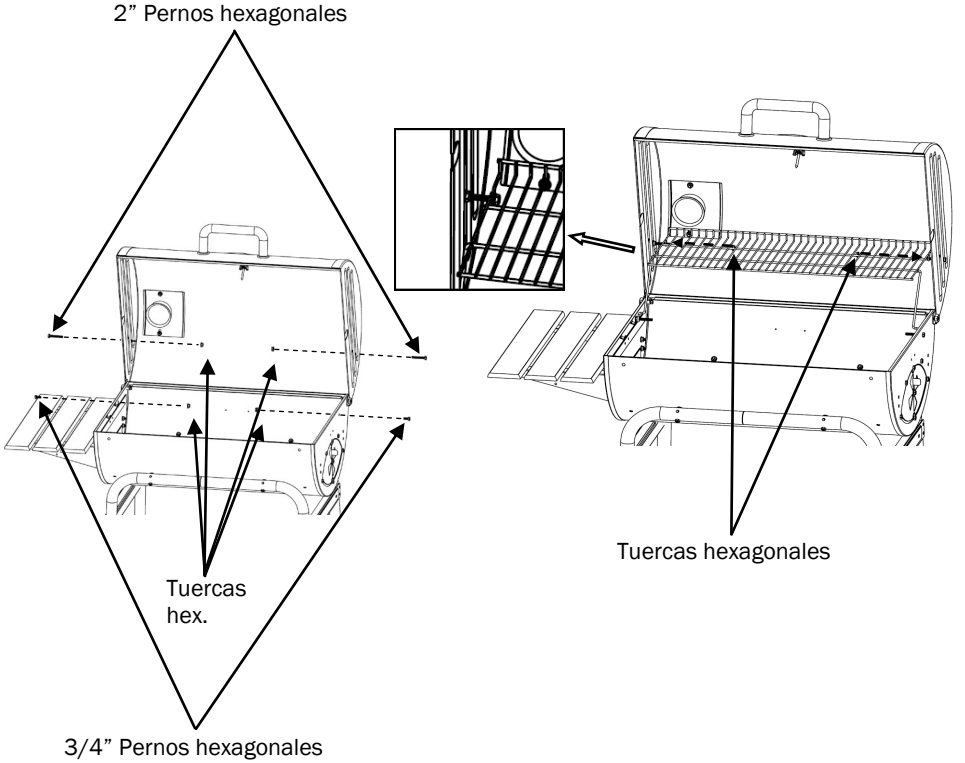


™ & © Char-Griller / A&J Mfg.

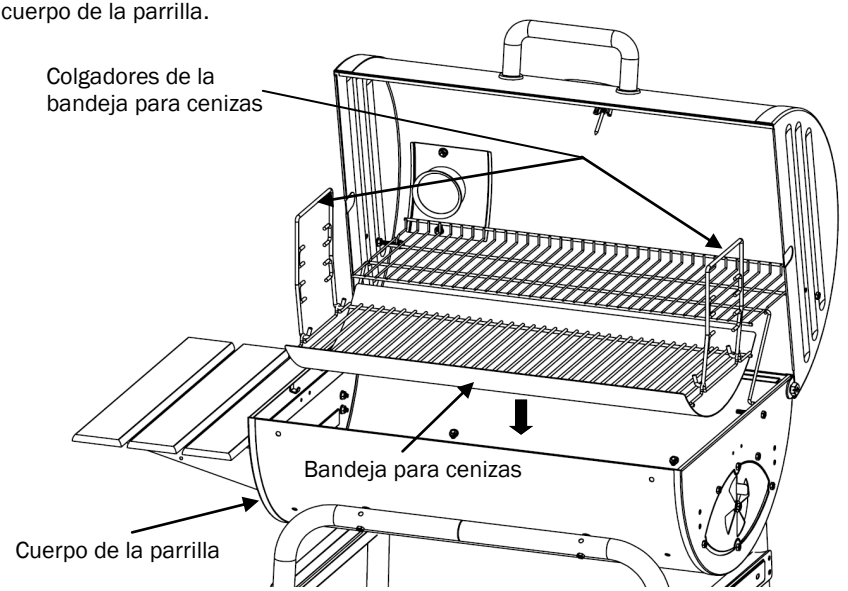
Paso 9: Fije el anaquel lateral al cuerpo de la parrilla con cuatro pernos hexagonales y cuatro tuercas hexagonales.



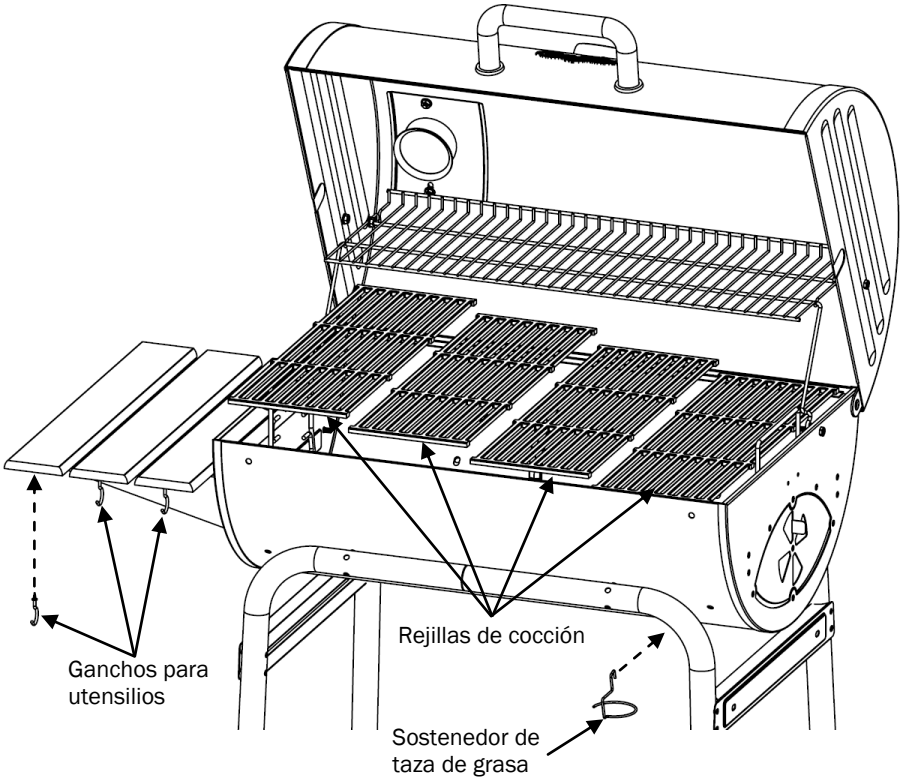
Paso 10: Para instalar la rejilla para calentar primero fije los cuatro pernos hexagonales de y las cuatro tuercas hexagonales en el cuerpo y en la tapa de la parrilla. Seguidamente coloque la rejilla para calentar en los pernos hexagonales y fíjela con otras dos tuercas hexagonales.



Paso 11: Coloque la bandeja para cenizas y los colgadores de la bandeja para cenizas en el cuerpo de la parrilla.



Paso 12: Coloque las rejillas de cocción en la parrilla cuando instale los ganchos para utensilios debajo de cada repisa al frente de la parrilla. Instale el Titular de la gaveta para grasa debajo de la parrilla de Apelación.



™ & © Char-Griller / A&J Mfg.

PREPARACION DE LA PARRILLA E INSTRUCCIONES DE USO

NOTA: NO SE ACEPTAN DEVOLUCIONES DE PARRILLAS USADAS

Lea todas las instrucciones y advertencias detenidamente antes de ensamblar y utilizar su parrilla.

1. Cure la PARRILLA antes de utilizarla por primera vez para proteger el acabado exterior e interior y para evitar que sus primeras comidas tengan sabores poco naturales. (A) Aplique sobre TODAS LAS SUPERFICIES INTERIORES (incluso sobre las PARRILLAS, las REJILLAS y el INTERIOR del BARRIL) una ligera capa de aceite vegetal (el aceite vegetal en aerosol es más fácil de aplicar pero no lo utilice cerca de las brasas o el fuego). (B) Encienda un fuego medio sobre la parrilla. (C) Cuando las brasas se conviertan en cenizas, espárzalas, vuelva a colocar las parrillas de cocción, cierre la tapa y caliente aproximadamente a 250º F durante dos horas. Aplique otra capa sobre las PARRILLAS y continúe calentándolas aproximadamente a 200º F durante dos horas. Puede revestir ligeramente el exterior de la parrilla (mientras esté tibia) con aceite vegetal. Esto extenderá la vida del acabado, al igual que cuando encera u carro. Entonces su PARRILLA estará lista para usar. NOTA: Goteará mucho aceite de su parrilla durante este proceso y durante varios usos pero el goteo irá disminuyendo con el tiempo.**NUNCA EXCEDA LOS 400º PORQUE ESTO DAÑARA EL ACABADO Y HARA QUE SE OXIDE. LA PINTURA NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA Y NECESITARA UN RETOQUE. ESTA UNIDAD NO ESTA CUBIERTA POR LA GARANTIA CONTRA LA OXIDACION.**

2. Para ENCENDER EL FUEGO – apile 50-60 briquetas en forma de pirámide y empape con el líquido combustible (NO USE GASOLINA). Encienda el carbón en varios lugares, cierre la tapa cuando las briquetas se convierten en cenizas o la mitad esté gris, extiéndalas y comience a cocinar. Si un extremo se quema más rápido, utilice las pinzas para mover el carbón de un extremo a otro para que el calor sea parejo. **SIEMPRE SIGA LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE LOS FABRICANTES DEL LIQUIDO COMBUSTIBLE Y DEL CARBON. UTILICE SOLO AL AIRE LIBRE SOBRE UNA SUPERFICIE NO COMBUSTIBLE A UNA DISTANCIA DE 15 PIES DE MATERIALES DE MADERA O COMBUSTIBLES.**

3.Controle el calor con la cantidad y tipo de COMBUSTIBLE, REGULADOR DE TIRO DOBLE y PARRILLA REGULABLE. Ajuste un extreme de la PARRILLA a la vez. La madera produce más calor que el carbón. A mayor circulación de aire, más calor.

4. Para evitar llamaradas, cocine con la tapa en posición baja. Agregue virutas de madera empapadas con agua para obtener un sabor ahumado.

5. Sugerencia: atornille unos ganchos semicirculares de 3/4 pulg. (no incluidos) en la parte delantera de la repisa de madera para colgar utensilios de cocina.

6. El consumo del carbón puede oxidar la parrilla. Las cenizas que se dejan sobre el fondo por mucho tiempo mantienen la humedad y oxidan el acero de cualquier grosor. Esta parrilla está hecha de acero y hierro fundido y **SE OXIDARA SI NO SE LA CUIDA ADECUADAMENTE.**

7. No utilice carbón de combustión automática porque dará un sabor poco natural. Queme todo el líquido combustible antes de cerrar la tapa.

Luego de usar la parrilla, aplique una capa de aceite vegetal sobre las parrillas interiores y las superficies de metal mientras esté tibia para reducir la oxidación. En la parte EXTERIOR, retire el óxido con un cepillo de alambre y retoque con una pintura para altas temperaturas, la cual está disponible en la mayoría de las ferreterías/negocios de venta de accesorios para automóviles.

9. Puede colocar una lata de café en el estante inferior debajo del orificio de la parrilla para juntar los líquidos que goteen.

10. El MEDIDOR DE CALOR puede atraer humedad que se evaporará durante la cocción. El medidor se puede calibrar en el horno.

11. Puede rellenar los orificios no deseados con tuercas y pernos (no incluidos).

RECETAS PARA ASADOS

FILETES (Y TODAS LAS CARNES): Cocine la comida directamente sobre el calor. Por lo general, para asar carnes, encienda la llama a la posición HI (caliente) y cocine por un minuto cada lado con la tapa abierta para sellar el sabor y los jugos. Luego baje a fuego mediano/lento con la tapa cerrada y cocine al gusto deseado. Controle el fuego con los reguladores de tiro dobles y las rejillas ajustables.

UNA MEJOR BARBACOA: Coloque la carne asada de nuevo en la marinada por varios minutos antes de servirla – va a adquirir más sabor y jugo. PRECAUCIÓN: Hierva la marinada extra para eliminar la bacteria remanente de la carne cruda. Consejo: El cocinar con un TERMÓMETRO PARA CARNE garantiza que el alimento quede totalmente cocido. Inserte en la parte más gruesa sin tocar el hueso y deje cinco minutos para que arroje una lectura adecuada. Las temperaturas internas para AVES deben ser de 170° F (77° C) a 180° F (82° C) y la carne debe estar a 140° F (60° C) para termino rojo, 160° F(71° C) para termino medio y 170° F (77° C) para bien cocido.

FILETE DE ARRACHERA MARINADA: Mezcle los ingredientes en un plato no metálico. Deje el filete adobando por no menos 4 horas en el refrigerador. Cocine cada lado por 5 minutos, pero el centro debe permanecer rojo. Haga el corte del filete en diagonal a contrapelo para rebanadas delgadas antes de servirlo. Ase en posición high (caliente) con la tapa abierta o cerrada.

MARINADA: ½ taza de aceite vegetal o de oliva, 1/3 de taza de salsa de soya, ¼ de taza de vinagre de vino tinto, 2 cucharaditas de sumo de limón, 1 cucharadita de mostaza seca, 1 diente de ajo desmenuzado, 1 cebolla pequeña desmenuzada, ¼ de cucharadita de pimiento.

Codorniz o palomas: Cubra las aves en aliño italiano (Good Seasons o Kraft Zesty), adobe durante toda la noche, vierta el aliño y cubra con Texas Pete Hot Sauce por 6 horas. Envuelva las aves con tocino grueso y sujételo con un palillo de dientes.*Colóquelo sobre la parrilla – déle vuelta hasta que el tocino quede negro. Ase por 20 minutos. Queme con la tapa abierta y en posición “high” (caliente) por 1 minuto en cada lado antes de bajar la rejilla y cerrar la tapa.

™ & © Char-Griller / A&J Mfg.

PINCHOS: Alterne en los pinchos cualquier combinación de carne, cebolla, tomate, pimiento verde, hongos, calabacín, rodajas de mazorca de maíz o piña. La carne podría ser trozos de camarones, vieiras, langosta, pollo, salchicha, cerdo, res, etc.
Marine la carne en el refrigerador durante varias horas. Ase cada lado aproximadamente 7 minutos dando vuelta ocasionalmente mientras humedece con la marinada. Deje un pequeño espacio entre las piezas para que se cocinen más rápidamente. Ase con la tapa hacia arriba y la rejilla del fogón en la posición más baja. Vea la receta de la marinada en la última página.

MARINADA PARA PINCHOS: Mezcle 1 taza de salsa de soya, 1/2 taza de azúcar moscabada, 1/2 taza de vinagre, 1/2 taza de jugo de piña, 2 cucharaditas de sal, 1/2 cucharadita de ajo en polvo y haga hervir. Marine la carne de res en la mezcla un mínimo de 4 horas.

PERROS CALIENTES: Ase con la tapa hacia arriba y la rejilla del fogón en la posición alta (caliente) durante aproximadamente 6 minutos, dando vuelta cada pocos minutos.

HAMBURGUESAS: Mezcle cebollas picadas. Pimientos verdes, sal, ase las hamburguesas de 3/4 de pulgada (1,9 cm de cada lado con la rejilla del fogón en la posición alta durante unos minutos. Baje la rejilla del fogón a la posición media y ase con la tapa hacia abajo para evitar las llamaradas. Cocine cada lado de 3 a 7 minutos de acuerdo con el grado de cocción que desee. Cocine la carne molida a 150 internamente (65,6°C) o hasta que el jugo salga transparente (sin sangre) para prevenir la infección por E-coli. Has hamburguesas pueden humedecerse con la marinada cuando les dé vuelta y/o pueden mezclarse otros ingredientes con la carne molida tales como salsa o polvo de chile o puede marinar permitiendo que permanezca en la marinada durante 1 o 2 horas a la temperatura ambiente antes de cocinar, o deje reposar en el plato tapado en el refrigerador hasta 24 horas. Deje a temperatura ambiente antes de cocinar. Vea la receta de la marinada para carne en la página 9.

CAMARONES (pelados) y cangrejos: Coloque en los pinchos, barnice con mantequilla derretida y sal de ajo. Ase 4 minutos de cada lado hasta que estén rosados. Salsa de cóctel opcional.

PAPAS ASADAS: Frote con mantequilla, envuelva en aluminio y cocine en la parrilla con la tapa hacia abajo durante 50 minutos. Dé vuelta a los 25 minutos (no necesita dar vuelta si son ahumadas). Pellizque para comprobar si el grado de cocción es adecuado.

MAÍZ DULCE EN HOJA: Recorte el exceso de pelusa del extremo y remoje en agua fría salada durante 1 hora antes de asar. Ase 25 minutos – dando vuelta varias veces.

MAÍZ DULCE ENVUELTO EN ALUMINIO: Quite las hojas y lave. Frote con mantequilla y sazone con sal y pimienta. Envuelva cada mazorca en aluminio y ase durante 30 minutos dando vuelta varias veces (no es necesario dar vuelta si son ahumadas).

VEGETALES ASADOS: Rebane a un espesor de ¼ de pulgada (6,3 mm) y remoje en aceite de oliva antes de asar para evitar que se quemen. Ase durante 9 minutos de cada lado.

RECETAS PARA AHUMAR (BANDEJA PARA EL AGUA)

Método indirecto

La bandeja no está incluida. Se recomienda una panera desechable.

AHUMAR COCINANDO LENTAMENTE (Ver los tiempos de ahumado en el cuadro de la página 10)

1) Coloque la bandeja para el agua (grasera) en el lado izquierdo de la parrilla. **2)** Coloque el carbón caliente en el lado derecho (en el extremo del regulador de tiro) de la parrilla. de la cesta para el carbón ayuda a mantener el carbón en un lado. **3)** Coloque la carne por encima de la bandeja con agua. **4)** Coloque la parrilla en posición baja. **5)** Cierre la tapa y controle el calor con los reguladores de tiro y la parrilla regulable. Si desea sellar ciertos alimentos antes de ahumarlos, coloque la carne directamente sobre el carbón con la TAPA abierta y la PARRILLA en posición alta (caliente) durante varios minutos. Para obtener más sabor, agréguele al fuego astillas húmedas y agregue una parte de la marinada, cerveza o vino a 3 partes de agua en la grasera. SI ABRE LA CAMARA DE AHUMADO, EL TIEMPO DE COCCION SERA MAS PROLONGADO. Cocinar con un termómetro para carnes garantiza que la comida esté bien cocida. Inserte el termómetro en la parte más gruesa sin tocar el hueso, deje cinco minutos para que tome la temperatura. La temperatura interna de las aves debe ser de 170º a 180º o cuando las patas se mueven fácilmente en las articulaciones. La carne se debe cocinar a una temperatura interna de 140º para la carne poco cocida, 160º para la carne medianamente cocida y 170º para la carne bien cocida. COMO AGREGAR MAS AGUA – Verifique el nivel de agua cuando cocine durante más de 4 horas o cuando no pueda oír el agua en ebullición. Agregue agua moviendo la carne y vertiendo agua en la BANDEJA PARA EL AGUA a través de la PARRILLA.

SI EL HUMO ES BLANCO, EL FUEGO ES EL ADECUADO. SI EL HUMO ES NEGRO, AGREGUE MAS CORRIENTE DE AIRE.

PAVO AHUMADO – Limpie la cavidad, enjuague y seque dando golpecitos con una toalla de papel, coloque las puntas de las alas debajo del lomo y ate las patas. Colóquelo en el centro de la parrilla directamente sobre la grasera cubierta con papel de aluminio y con agua. Ahúme durante 12 minutos por libra.

En caso que el pavo esté relleno, ahúme varios minutos más por libra para que el relleno se expanda. Utilice un termómetro para carnes para obtener mejores resultados (temperatura interna de 190º).

JAMON AHUMADO AL HORNO – Jamón enlatado completamente cocido o jamón entero crudo o ahumado o una porción de la pata o nalga. Coloque la parrilla en posición baja y la grasera debajo de la carne. Retire la corteza y marque la grasa haciendo cortes en forma de diamantes. Inserte un clavo de olor entero en el centro de cada diamante. Coloque el jamón con la grasa hacia arriba en el centro de la parrilla directamente sobre la grasera. Cierre la tapa. El tiempo sugerido para el jamón bien cocido es de 9 minutos por libra. El jamón ahumado o crudo que no esté bien cocido debe cocinarse a una temperatura interna de 160º.

Adobe con glaseado para jamón 3 ó 4 veces durante los últimos 30 minutos de cocción. Decore con aros de piña aproximadamente 15 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

GLASEADO PARA EL JAMON – 1 taza bien colmada de azúcar negro liviano, 1/2 taza de jugo de naranja, 1/2 taza de miel. Combine todos los ingredientes. Deje reposar la marinada durante al menos 4 horas.

™ & © Char-Griller / A&J Mfg.

PERROS CALIENTES RELLENOS AHUMADOS – Haga un corte a lo largo de las salchichas, 1/4 de pulgada de cada extremo. Rellene las salchichas con queso y condimentos y envuélvalas con tocino. Coloque en la parrilla sobre la grasera y ahúme durante 15 a 20 minutos o hasta que el tocino esté crujiente.
PRESAS Y MITADES DE POLLO AHUMADAS – Enjuague los trozos con agua fría y seque con toallas de papel dando golpecitos. Unte cada trozo con aceite vegetal y condimente con sal y pimienta a gusto. Dore las presas durante varios minutos directamente sobre el carbón con la tapa abierta y la parrilla en posición alta o media. Luego, coloque las presas en la parrilla directamente sobre la grasera. Con la parrilla en posición baja, cocine con la tapa baja durante 55 a 60 minutos o hasta que estén bien cocidas. No utilice aceite de vegetal o sal pimenta si ya está usando una marinada.

CARNE DE VENADO AHUMADA: Coloque la pata del venado en un recipiente o en una "bolsa resistente" y deje marinar durante 2 ó 4 días, girándola diariamente. Marine el tocino en su marinada durante la noche. Retire la carne del refrigerador al menos una hora antes de cocinarla. Condimente con abundante sal y pimienta negra molida gruesa. Coloque 1 libra de tocino sobre la parte superior de la carne y ahúme durante 20/25 minutos por libra o hasta que esté tierna. No cocine demasiado.

MARINADA PARA EL VENADO: 1 taza de vinagre balsámico o de vino, 1 taza de aceite de oliva, 2 onzas de salsa inglesa, 1/2 onza de Tabasco, 2 cucharaditas de Season All, 1 ó 2 ajíes jalapeños picados, 3 onzas de salsa de soya. Marinada para el tocino: 2 onzas de vinagre de vino, 2 onzas de salsa inglesa, 4 gotas de Tabasco.

CANGREJOS DE RIO Y CAMARONES AHUMADOS: Mezcle en una sartén de aluminio 1/2 taza de mantequilla, dos dientes de ajos machacados, Tabasco, rodajas de pimiento verde, 1 cucharadita para cada uno de cebolla picada, sal y jugo de limón. Agregue los camarones y/o cangrejos de río y ahúme durante 45 minutos.

VEGETALES AHUMADOS: Nabos, papas, zanahorias, okra, hongos, cebollas peladas, ca;abacín, zapallo, etc. Colóquelos en una olla, cúbralos con agua y cocine durante varias horas mientras cocina la carne. O coloque los vegetales (ya sea envueltos en papel de aluminio o no) en la parrilla y ahúme durante 50 minutos.

PESCADO AHUMADO: Marine en salmuera (1/4 de taza de sal disuelta en 1 de agua) o marine el pescado en 1 taza de vino blanco, 1 taza de salsa de soya mezclada con 1 taza de jugo de limón. Deje marinar durante la noche en un recipiente tapado en el refrigerador. Deje que el aire circule sobre la rejilla durante 20 minutos antes de colocar el pescado en la parrilla rociada con aceite en aerosol. Ahúme durante 25 minutos.

COSTILLAS DE RES AHUMADAS: Retire la capa dura de la piel de la parte trasera. Unte todas las superficies con condimentos. Coloque las costillas en el centro de la parrilla sobre la grasera y ahúme durante 1 hora aproximadamente o hasta que la carne de desprenda del hueso. Rocíe con salsa barbacoa durante los últimos 30 minutos.

™ & © Char-Griller / A&J Mfg.

MARINADA PARA EL POLLO: Combine 1/2 taza de salsa de soya, 1/4 de taza de aceite vegetal, 1/4 de taza de vinagre de vino tinto, 1 cucharadita de orégano, 1/2 cucharadita de albahaca dulce, 1/2 cucharadita de ajo en polvo con perejil, 1/4 de cucharadita de pimienta. Vierta la marinada sobre las presas de pollo en un recipiente no metálico. Cubra y refrigere durante toda la noche, girándolos de vez en cuando. Utilice la marinada para rociar el pollo mientras se cocina.

MARINADA PARA LA CARNE DE RES: Para chuletas, costillas y hamburguesas: Mezcle 1 taza de salsa de soya, 2 cebollas grandes picadas gruesas y 2 dientes de ajo (en mitades) en una licuadora eléctrica; cubra, procese a alta velocidad durante 1 minuto o hasta que la mezcla esté homogénea. Revuelva en 1/4 de taza colorante para salsa (Kitchen Bouquet y Gravy Master) y 2 cucharaditas de aderezo Beau Monde (o sustituya por 1 cucharadita de glutamate de sodio (MSG) y una cucharadita de sal para sazonar). Deje reposar la carne en la marinada a temperatura ambiente durante 2 horas o en el refrigerador hasta 24 horas en un recipiente tapado. Lleve la carne a temperatura ambiente antes de cocinarla.

MARINADA PARA EL SHISH KEBAB: Mezcle 1 taza de salsa de soya, 1/2 taza de azúcar negro, 1/2 taza de vinagre, 1/2 taza de jugo de piña, 2 cucharaditas de sal, 1/2 cucharadita de ajo en polvo y ponga a hervir. Marine la carne de res en la mezcla durante 4 horas como mínimo.

TIEMPOS DE AHUMADO

Alimentos	Peso	Ahumado con bandeja para el agua	Brasero lateral	Temperatura en el termómetro para carnes
Filetes, falda de carne de res	3 – 4 lbs.	1 – 1 1/2 hora	4 – 5 horas	140º poco cocido
Carne de cordero, venado	5 – 7 lbs.	1 3/4 – 2 1/2 horas	5 – 6 horas	160º medianamente cocido
Cortes grandes de animales de caza	7 – 9 lbs.	2 1/2 – 3 1/2 horas	7 – 10 horas	170º bien cocido
Carne de cerdo	3 – 4 lbs.	1 3/4 – 2 1/2 horas	5 – 6 horas	170º
	5 – 8 lbs.	2 1/2 – 3 horas	7 – 8 horas	170º
Costillas de res/cerdo	Parrilla completa	1 1/2 – 2 horas	4 – 6 horas	La carne se desprende del hueso
Chuletas de cerdo	Parrilla completa	3/4 – 1 1/4 hora	4 – 6 horas	La carne se desprende del hueso
Tiras de salchichas	Parrilla completa	2 – 2 3/4 horas	4 – 5 horas	170º para salchichas frescas
Jamón, fresco	10 lbs.	3 – 4 horas	7 – 8 horas	170º
Jamón, cocido	Todos los tamaños	1 1/2 – 2 horas	3 – 4 horas	130º
Pollo (cortados o partidos)	1-4 pollos para freír,	1 – 1 1/4 horas	4 – 5 horas	180º/la pata se mueve fácilmente en la articulación
Pollo (entero)	1-4 pollos para freír,	1 1/4 – 1 1/2 hora	5 – 6 horas	180º/la pata se mueve fácilmente en la articulación
Pavo (relleno)	8 – 12 lbs.	1 3/4 – 2 1/2 horas	7 – 8 horas	180º/la pata se mueve fácilmente en la articulación
Pescado, entero pequeño	Parrilla completa	1/2 – 3/4 horas	2 – 3 horas	Se desmenuza con un tenedor
Filetes de pescado, chuleta	Parrilla completa	1/4 – 1/2 horas	1 – 3 horas	Se desmenuza con un tenedor
Pato	3 – 5 lbs.	1 – 1 3/4 horas	5 – 6 horas	180º/la pata se mueve fácilmente en la articulación
Pequeñas aves de caza	Parrilla completa	3/4 – 1 hora	4 – 5 horas	180º/la pata se mueve fácilmente en la articulación

™ & © Char-Griller / A&J Mfg.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES ANTES DE ENSAMBLAR Y UTILIZAR SU PARRILLA.

- No exceda temperaturas mayores a 400° F. No apoye el carbon y/o la leña sobre las paredes de la parrilla. Esto reducirá enormemente la vida útil del metal y del acabado de su parrilla.

- Siempre use manoplas para el horno para evitar quemarse las manos. Evite tocar superficies calientes.

- Cuando abra la tapa, asegúrese de que está bien corrida hacia atrás y que está apoyada contra las ménsulas de soporte de la tapa. Tenga mucho cuidado debido a que la tapa puede cerrarse y causar lesiones físicas.

- Cierre la tapa y todos los reguladores de tiro para extinguir las llamas.

- Siempre abra la tapa con la manija de madera para evitar que se cierre de manera imprevista.

- No descuide nunca el carbón ni las cenizas. Antes de dejar la parrilla sin vigilancia, debe retirar todo el carbón y las cenizas. Tome precauciones para protegerse a usted mismo y proteger la propiedad. Coloque cuidadosamente el carbón y las cenizas restantes en un recipiente de metal no combustible y empape por completo con agua. Deje el carbón y el agua en el recipiente de metal durante 24 horas antes de desecharlos.

- Para protegerse de las bacterias que pueden causar enfermedades, mantenga todas las carnes refrigeradas y descongele en el refrigerador o en el horno microondas, mantenga las carnes crudas separadas de los otros alimentos, lave todo lo que haya estado en contacto con las carnes crudas, cocine por completo y guarde las sobras en el refrigerador inmediatamente. Cocine las carnes hasta que estén medianamente cocidas o bien cocidas.

ESTAS ADVERTENCIAS TAMBIEN SE APLICAN AL "BRASERO LATERAL"

Página en blanco para las notas

™ & © Char-Griller / A&J Mfg.

Pro Deluxe™

FORMULARIO PARA PEDIR ACCESORIOS

PARA PEDIDOS LLAME AL: 912-638-4724
O ENVIE SU PEDIDO POR CORREO O FAX A:
P.O. Box 30864
Sea Island, GA 31561

Vis-itenos en www.chargriller.com para obtener más información sobre Char-Griller® Professional Accessories

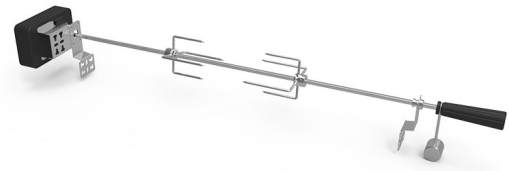
Professional Accessories
Con el logotipo de Char-Griller® Logo

Cubireta #5555

- •Cubierta Durable Apta Del Costumbre
- •Protégé el acabado de la parrilla
- •La cubierta puded cubir elanaquel lateral o el brasero lateral

Basero lateral #2-2424

- •Reproducción para ahumar al estilo tejano (método indirecto)
- •pulgadas 250 metros cuadrados de espacio adicional para asar
- •Para ahumar al estilo tejano



Asador

- • Excelente para asar sin esfuerzo
- •Se adapta perfectamente a cualquier parilla
- •Eléctrico o funcionamiento con bacteria
- •Sostiene hasta 25 libras

(Los accesorios continuan en el reverso)

™ & © Char-Griller / A&J Mfg.

Pro Deluxe™

ACCESORIOS CONTINUACION

PARA PEDIDOS
LLAME AL: 912-638-4724
O ENVIE SU PEDIDO POR CORREO O FAX
A:
P.O. Box 30864
Sea Island, GA 31561

Professional Accessories
Con el logotipo de Char-Griller® Logo

DELANTAL #8805

- Lavable a máquina
- Dos Bolsillos Delanteros
- Tiras ajustable

CESTA DEL CARBÓN DE LEÑA #8805

- Carbones de confines a un lado para crear zona de cocción
- Ideal para fumar

NOMBRE_____TELÉFONO_____
DIRECCIÓN_____
CIUDAD/ESTADO/CÓDIGO POSTAL_____
CORREO ELECTRÓNICO_____

Cargue a la cuenta de: ☐ VISA ☐ MasterCard

Cheque* o giro postal (no aceptamos entrega contra reembolso)
*los pedidos realzados con cheque seran retenidos por dos semanas

☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ FECHA DE VENCIMIENTO ☐☐☐☐

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA GASTOS DE ENVÍO
www.CharGriller.com

Los clientes de Georgia añadir un impuesto del 7% en las ventas.
Los clientes de Washington estado añadir un impuesto del 10% en las ventas.

Precios y politicas sujetas a cambio. Recargo de un 15% de existencias, en todas las evoluciones. No se aceptan devoluciones de productos usados. Favor llamar para precios actualizados y disponibilidad del product.

Cant.	Producto	Preco	Cant.	Prodcuto	Preco
	Cubireta			Asador	
	Delantal			Basero lateral #2424	
				Cargo por envio	
¡HAGA SU PEDIDO AHORA!				Total	

™ & © Char-Griller / A&J Mfg.

Página en blanco para las notas

P.O. Box 30864
Sea Island, GA 31561
912-638-4724
www.CharGriller.com

™ & © Char-Griller / A&J Mfg.